

Ingrediënten voor 8 personen

1 stokbrood iberico ham  
Limoenkers Voor de  
olijvenemulsie: 250 zwarte olijven  
1 teen knoflook 200 ml. olijfolie 1  
eetlepel rode wijnazijn 1 eetlepel  
sojasaus Peper en zout

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Italiaans

**Gang:** Voorgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Stokbroodje met iberico ham en emulsie van zwarte olijven

Leuk voorgerecht of amuse

### Hulpmiddelen

Blender

### Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de olijvenemulsie samen in de blender en mix tot een gladde crème. Snij met een fileermes dunne sneetjes van de iberico ham ( ongeveer 3 per persoon ) Serveren : Schik de iberico ham mooi op een bord . Snij het stokbrood in stukjes en bestrijkt met de emulatie van olijven . Werk af met enkele takjes Limoenkers en besprenkel met olijfolie